

mit Käsefüllung

## Hackfleischbällchen

für 4 Personen

### Zutaten

500g Rinderhackfleisch, 150g Schafskäse, 100g Paniermehl, 1 Ei, 1 Eigelb, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer, 1 Bund Petersilie, 6 Blatt frische Minze, 1 Prise gemahlener Piment, Olivenöl zum Braten



### Zubereitung

1. Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Minze feinhacken,
2. mit Hackfleisch, 50 g Paniermehl Ei und Eigelb zu einem geschmeidigen Fleischteig mischen
3. mit Salz, Pfeffer und Piment würzig abschmecken!
4. aus dem Fleischteig 4cm dicke Bällchen formen
5. den Käse in 2x2x2cm große Würfel schneiden
6. die Fleischbällchen um den Käse formen
7. das restliche Paniermehl um die Fleischbällchen drücken
8. reichlich Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen
9. die Bällchen 5 Minuten im Öl knusprig braten
10. Bällchen auf einer Lage Haushaltspapier abfetten lassen

### Zeitbedarf

40 Minuten

### dazu paßt

Tomatensalat, Blattsalat, Baguette, Paprikagemüse, Tomatenreis